Kneedvrij brood met walnoten en bier

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	50 Mins
Porties	1
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Deeg

250 ml water

.12 blokje gist (ca. 5 g)

100 ml bier

200 g bloem

230 g bruine tarwebloem

1 el zout

1 el moutextract of honing

100 g walnoten, grof gehakt

Vormen

bloem voor het vormen

Deeg

Water en gist in een grote kom doen en goed roeren. De overige ingrediënten toevoegen en gedurende 2 minuten met een lepel tot een vochtig, plakkerig deeg mengen. Niet kneden.

De kom met huishoudfolie afdekken en met een bord bezwaren. Het deeg over nacht op een koele plek laten rijzen.

Vormen

Het deeg op een met bloem bestuifd werkvlak leggen. Het deeg vanaf alle kanten naar het midden vouwen en een bol vormen.

Een theedoek royaal met bloem bestuiven. Het deeg erop leggen en de uiteinden van de doek naar binnen vouwen.

Het deeg 2 uur laten rijzen.

Bakken

Verwarm de oven met boven- /onderwarmte voor op 230 °C. Plaats de braadpan met deksel op een bakplaat op het middelste niveau en laat de pan goed opwarmen.

Het deeg vanuit de doek rechtstreeks in de hete braadpan storten en met het deksel afgedekt gedurende 30 minuten bakken.

Het deksel verwijderen en de temperatuur verlagen tot 210 °C. Brood in 20 minuten afbakken.

Het brood uit de braadpan nemen en op een rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Plaat met braadpan erin schuiven om voor te verwarmen.

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat 230 °C gedurende 30 Mins

Deksel verwijderen. Verder bakken.

Top/bottom heat 210 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

Braadpan met deksel ø26 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022